

Załącznik nr 14

Część VIII CEBULA
(ONION)**1. Opis surowca *Description***

Cebula obierana, stosowana do krojenia, mrożenia, produkcji przecieru. (*Peeled onion, used for cutting, freezing, puree production.*)

2. Nazwa prawna lub skład *Legal name or ingredients*

Cebula. (*Onion.*)

3. Wymagania *Requirements*

a. Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów obowiązujących w Polsce i/lub Unii Europejskiej potwierdzających możliwość stosowania w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

(*All deliveries shall conform in every respect with all applicable Polish and/or European Union laws confirmed possibility using it in foodstuff*)

b. Surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP.

(*The raw material must be produced in compliance with requirements of Good Manufacturing Practice and Good Hygiene Practice and HACCP System*)

c. Każde opakowanie surowca musi być odpowiednio oznakowane, dostawca musi mieć wdrożony program identyfikowalności składników.

(*Each packaging unit must be appropriately marked to allow proper identification, supplier must have a programme of traceability of ingredients*)

d. Surowiec jest zgodny z obowiązującymi przepisami, w tym rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 oraz 1829/2003. Surowiec nie podlega deklaracji GMO zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 i nr 1830/2003.

(*The raw material complies with applicable regulations, including Regulation (EC) No. 1830/2003 and 1829/2003. The product is not subject to the GMO declaration in accordance with Regulation (EC) No. 1829/2003 and No. 1830/2003*)

e. Surowiec oraz składniki surowca nie mogą być poddawane działaniu promieniowania jonizującego.

(*The raw material and its ingredients cannot be treated with ionizing radiation*)

f. Surowiec nie może mieć właściwości celowo wytworzonego nanomateriału, nie może być produkowany przy wykorzystaniu nanotechnologii oraz przy jego produkcji nie mogą być wykorzystywane składniki i substancje pomocnicze w postaci nanomateriałów.

(*The raw material cannot have characteristic of intentionally engineered nanomaterial, nanotechnology cannot be used in the manufacturing process and the ingredients and additives of raw materials used in production process cannot be in the form of nanomaterials*)

g. Wszystkie parametry muszą być zgodne ze specyfikacją. Parametry, które są zaznaczone jako 'krytyczne' muszą być zbadane, a wyniki zamieszczone w certyfikacie analizy dla każdej dostarczanej partii towaru.

(*All deliveries shall conform to all parameters indicated in the specification. Parameters which are 'critical' must be analyzed and documented in Supplier's Certificates of Analysis for every batch of the raw material*)

h. Dostawca jest zobowiązany przeprowadzić dla dostarczanego surowca analizę ryzyka dotyczącą możliwości zafałszowań surowca oraz na bieżąco informować o wszelkich nieprawidłowościach

(*The supplier is obliged to carry out a risk analysis of the raw material regarding the possibility of adulteration of the raw material, and keep informed about any irregularities*)

i. Wszystkie wymagane specyfikacją dokumenty i oznakowanie opakowań powinny być w języku polskim i/lub angielskim.

(*All the required documents and packaging labelling should be in Polish and/or English*)

j. W pozostałym zakresie, nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją obowiązują i wiążą Strony wymagania zaakceptowane przez Kupującego.

(Within the remaining scope not regulated within this Specification, the requirements/parameters provided and accepted by the Buyer shall be binding and effective for the Parties)

3.1. Wymagania organoleptyczne (*Sensory requirements*)

Lp (No)	Cecha (<i>Parameter</i>)	Parametr krytyczny (<i>Critical</i>)	Wymagania (<i>Value</i>)	Metoda analizy (<i>Analysis procedure</i>)
1	Barwa (<i>Colour</i>)		Biało-kremowa lub kremowo-zielonkawa, dopuszczalne zabarwienie lekko różowe (<i>White-cream or cream-greenish, allowed slightly pink</i>)	
2	Zapach (<i>Smell</i>)		Charakterystyczny, bez zapachów obcych (<i>Characteristic, without foreign odour</i>)	
3	Smak (<i>Taste</i>)		Charakterystyczny, bez posmaków obcych (<i>Characteristic, without foreign aftertaste</i>)	
4	Wygląd (<i>Appearance</i>)		Zdrowa, jędrna, czysta, nieuszkodzona, kształt główek kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, jednolita odmianowo w partii, zbliżona pod względem kształtu i zabarwienia, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych - do krojenia, mrożenia, produkcji wyrobów gotowych – średnica nie mniej niż 4 cm - do produkcji przecieru – średnicy nie określa się (<i>Healthy, firm, clean, undamaged, spherical heads shape, slightly flattened or elongated, uniform type in the batch, similar in shape and color, without organic and mineral contamination</i> - for cutting, freezing, production of finished products diameter not less than 4 cm - for the production of pure - the diameter is not specified)	
5	Preferowane odmiany (<i>Preferred type</i>)		Wolska, Kutnowska, czerniakowska, Supra, Banko, Bratko F1; Bonus F1, Bobby F1, Batko F1, Burgos F1, Candy F1, Carlos F1, Exhibition F1 lub inne wg doboru w sezonie (or other as selected in the season)	

6	Cechy dyskwalifikujące (<i>Dysqualifying feature</i>)		Nadgniecie, zaparzenie, zapleśnienie, obcy zapach, widoczne ślady stosowania środków ochrony roślin, uszkodzenia przez choroby i szkodniki (<i>Rotten, overheating, mouldiness, foreign odour, visible traces of the use of plant protection products, damage by diseases and pests</i>)	
---	--	--	---	--

3.2. Wymagania fizyko-chemiczne (*Chemical and physical requirements*)

Lp (No)	Cecha (<i>Parameter</i>)	Parametr krytyczny (<i>Critical</i>)	Wymagania (<i>Value</i>)	Metoda analizy (<i>Analysis procedure</i>)
1	Zawartość cebuli o innym kształcie (<i>Content of onions with a different shape</i>)		Max 5,0 %	
2	Zawartość cebuli o innej średnicy, nie mniejszej niż 4 cm (przeznaczonej na krojenie, mrożenie) (<i>Content of onions with a different diameter, not less than 4 cm (intended for cutting, freezing)</i>)		Max 5,0 %	
3	Zawartość cebuli o różowym zabarwieniu (<i>Content of onions with a pink color</i>)		Max 5,0 %	
4	Zawartość cebuli z suchymi łuskami (<i>Content of onions with dry husk</i>)		Max 1,5 %	
5	Zawartość cebuli ze szczypiorem (<i>Content of onions with chives</i>)		Max 3,0 %	
6	Zawartość cebuli ze zmianami chorobowymi (<i>Content of onions with disease symptoms</i>)		Niedopuszczalna (<i>Absent</i>)	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (<i>Content of organic impurities of plant origin</i>)		Max 0,5 %	

8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych (<i>Content of mineral contamination</i>) Ustalona przy ocenie faktyczną masę zanieczyszczeń mineralnych powyżej poziomu podanego w wymaganiach należy odjąć od masy dostarczonego surowca z każdej partii (<i>The mass of mineral impurities determined in the actual assessment above the level given in the requirements should be deducted from the mass of the delivered raw material from each batch</i>)		Max 0,05 %	
9	Zawartość melaminy (<i>Melamine content</i>)		≤ 2,5 mg/kg	
10	Ciała obce (<i>Foreign bodies</i>)		Niedopuszczalne (<i>Absent</i>)	
11	Obecność szkodników i ich pozostałości (<i>Pests and residues of pests</i>)		Niedopuszczalna (<i>Absent</i>)	
12	Zawartość pestycydów (<i>Pesticides content</i>)		Max wartości wg załączników w Rozporządzeniu 396/2005 wraz z późniejszymi zmianami (<i>Max content according to annex of Regulation 396/2005 with amendments</i>)	
13	Ołów w świeżej masie (<i>Lead in wet weight</i>)		Max 0,10 mg/kg	
14	Kadm w świeżej masie (<i>Cadmium in wet weight</i>)		Max 0,030 mg/kg	
15	Nadchloran (<i>Perchlorate</i>)		Max 0,05 mg/kg	
16	Nikiel w świeżej masie (<i>Nickel in wet weight</i>)		Max 0,90 mg/kg	

3.3. Wymagania mikrobiologiczne (*Microbiological requirements*)

Lp (No)	Cecha (Parameter)	Parametr krytyczny (Critical)	Wymagania*: (Value*)			Metoda analizy (Analysis procedure)
			a) surowiec aseptyczny lub suchy (aseptic or dry raw materials)	b) surowiec chłodzony lub mrożony lub głęboko mrożony (cooled or frozen or quick frozen raw materials)	c) surowiec inny (<i>the other raw material</i>)	
1	-	-	-	-	-	-

3.4. Wyniki badań (*Results of analysis*)

Nie dotyczy, chyba że zawarta umowa lub zamówienie stanowi inaczej. (*Not applicable, unless the contract or order is otherwise.*)

4. Opakowanie, warunki transportu i przechowywania, termin przydatności (*Packaging, transport and storage conditions and shelf life*)

Surowiec powinien być dostarczony w opakowaniach wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, zabezpieczone przed wpływem czynników zewnętrznych, bez szkodników i śladów ich obecności.

(The raw material should be delivered in packaging made of materials intended for contact with food. The packaging must be tight, clean, free from mechanical damage, protected against external factors, without pests and signs of their presence.)

Warunki transportu i przechowywania nie pogarszające jakości surowca. *(Transport and storage conditions do not degrade the quality of the raw material.)*

5. Dokumentacja wymagana do procesu akceptacji surowca ***(Documentation required in acceptance process)***

Nie dotyczy, chyba że zawarta umowa lub zamówienie stanowi inaczej. *(Not applicable, unless the contract or order is otherwise.)*

6. Informacje wymagane przy każdej dostawie ***(Informations required for every supply)***

Nie dotyczy, chyba że zawarta umowa lub zamówienie stanowi inaczej. *(Not applicable, unless the contract or order is otherwise.)*

7. Ocena obecności alergenów w surowcach ***(Allergens control)***

Surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od nie zadeklarowanego zakażenia krzyżowego alergenami (Zakażenie krzyżowe - ślady produktu z poprzedniej serii produkcyjnej, których nie można odpowiednio usunąć z linii produkcyjnej ze względu na ograniczenia techniczne lub ślady produktu lub surowców które mogą w wyniku stosowanych aktualnie praktyk wejść w kontakt z produktami wytwarzanymi na osobnej linii lub w osobnym obszarze produkcyjnym).

(The raw material shall be free from allergens that are not listed on ingredients list and free from not declared allergen carry over (Carry over – traces of product from the previous product run, which cannot be adequately cleaned from the product line due to technical limitations and traces of product or raw materials, which may, through current practices come into contact with products, produces on a separate line or in a separate processing area)

Lp (No)	Alergeny ² (Allergens ²)	Zawiera Tak/Nie (Contains Yes/No) ³	Możliwe zanieczyszczenie krzyżowe Tak/Nie (jeśli TAK, uzupełnij kwestionariusz) (Possible cross contamination Yes/No (if YES, complete questionnaire)
------------	---	---	---

1	Zboża zawierające gluten lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne z wyjątkiem zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego ⁴ : (<i>Cereals containing gluten, or their hybridized strains, and products thereof, except cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin⁴:</i>)		
	Pszenica (<i>Wheat</i>)		
	Pszenica orkisz (<i>Spelt</i>)		
	Pszenica Khorasan (<i>Khorasan wheat</i>)		
	z wyjątkiem: - syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1); - maltodekstryna na bazie pszenicy (1); (<i>except:</i> - <i>wheat based glucose syrups including dextrose (1)</i> - <i>wheat based maltodextrins (1)</i>)		
	Żyto (<i>Rye</i>)		
	Jęczmień z wyjątkiem syropów glukozowych na bazie jęczmienia (<i>Barley except glucose syrups based on barley</i>)		
	Owies (<i>Oats</i>)		
2	Skorupiaki i produkty pochodne (<i>Crustaceans and products thereof</i>)		
3	Jaja i produkty pochodne (<i>Eggs and products thereof</i>)		
4	Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina (<i>Fish and products thereof, except</i> (<i>a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;</i> (<i>b) fish gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine</i>)		
5	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne (<i>Peanuts and products thereof</i>)		
6	Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego; ⁴⁾ (<i>Soybeans and products thereof, except:</i> (<i>a) fully refined soybean oil and fat (1);</i> (<i>b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;</i> (<i>c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;</i> (<i>d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources</i>) ⁴⁾		

7	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu (<i>Milk and products thereof (including lactose), except: a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lactitol</i>)		
8	Orzechy, a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, tj.: (<i>Nuts and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin, namely:</i>) migdały (<i>almonds</i>) (<i>Amygdalus communis</i> L.) orzechy laskowe (<i>hazelnuts</i>) (<i>Corylus avellana</i>) orzechy włoskie (<i>walnuts</i>) (<i>Juglans regia</i>) orzechy nerkowca (<i>cashews</i>) (<i>Anacardium occidentale</i>) orzechy pekan (<i>pecan nuts</i>) (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) orzechy brazylijskie (<i>Brazil nuts</i>) (<i>Bertholletia excelsa</i>) pistacje/orzechy pistacjowe (<i>pistachio nuts</i>) (<i>Pistacia vera</i>) orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>macadamia or Queensland nuts</i>) (<i>Macadamia ternifolia</i>)		
9	Seler i produkty pochodne (<i>Celery and products thereof</i>)		
10	Gorczyca i produkty pochodne, z wyjątkiem: kwasu behenowego o czystości co najmniej 85 % i otrzymywanego po dwóch etapach destylacji, stosowanego do produkcji emulgatorów E 470a, E 471 i E 477 (<i>Mustard and products thereof, except: behenic acid with a minimum of 85 % of purity and obtained after two distillation steps used in the manufacturing of the emulsifiers E 470a, E 471 and E 477;</i>)		
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne (<i>Sesame seeds and products thereof</i>)		
12	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców ⁴ (<i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>) ⁴		
13	Łubin i produkty pochodne (<i>Lupin and products thereof</i>)		
14	Mięczaki i produkty pochodne (<i>Molluscs and products thereof</i>)		

¹⁾ oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały (*and the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.*)

²⁾ Lista alergenów została opracowana na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. (*The allergens list is based on Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011*)

³⁾ Należy wstawić odpowiedź: Tak lub Nie (*Please answer: Yes or No*)

⁴⁾ Podaj ilość alergenu [ppm] (*provide the amount of allergen [ppm]*)

8. Szczegóły dotyczące przydatności surowca dla specjalnych diet i dodatkowych oświadczeń / certyfikacji

(Details on the suitability of the raw material for special diets and additional statement / certifications)

Lp (No)	Typ diety/certyfikacja (Diet type/Certification)	Rodzaj potwierdzenia ³ (Type of confirmation ³)	
		Oświadczenie producenta / dostawcy (producer / supplier statement)	Certyfikat (certificate)
1	Produkt odpowiedni dla wegetarian ¹ (The product suitable for vegetarian diet ¹)		
2	Produkt odpowiedni dla wegan ² (The product suitable for vegan diet ²)		
3	Halal		
4	Kosher		
5			

¹ Produkt odpowiedni dla wegetarian – produkt, który nie zawiera składników pozyskanych ze zwierząt i w procesie jego produkcji nie były używane produkty pozyskane ze zwierząt
(¹The raw material suitable for vegetarians - the raw material which does not contain ingredients derived from animals and in its production process have not been used products derived from animals)

² Produkt odpowiedni dla wegan – produkt, który nie zawiera żadnych składników pochodzenia zwierzęcego i w procesie jego produkcji nie były używane produkty pochodzenia zwierzęcego
(²The raw material suitable for vegans - the raw material does not contain any ingredients of animal origin and in its production process have not been used products of animal origin)

³ Należy wpisać TAK lub NIE
(Please enter YES or NO)

9. W przypadku planowania jakichkolwiek zmian dotyczących charakterystyki, składu lub jakości surowca, oraz producenta, jak również informacji zawartych w uprzednio przesłanych dokumentach (zarówno dostawcy jak i odbiorcy), dostawca zobowiązuje się do natychmiastowego poinformowania odbiorcy i przekazania nowej dokumentacji i/lub próbki surowca do akceptacji. Termin wprowadzenia zmian musi zostać zaakceptowany przez obie strony. Wprowadzenie ww. zmian przez dostawcę bez poinformowania odbiorcy i uzyskania jego akceptacji odbywa się na koszt i ryzyko dostawcy, który jest odpowiedzialny za naprawienie wszelkich szkód powstałych z tego tytułu. W takiej sytuacji dostawca jest odpowiedzialny za wszelkie szkody spowodowane wadami surowca (wynikającymi ze specyfikacji bądź nie) i pokryje wszystkie udokumentowane szkody i koszty, które powstały z tego tytułu.

(In case of planning any changes connected with the profile, composition or quality of the raw material, and manufacturer, as well as information contained in previously sent documents (both the supplier and the recipient), the supplier is obliged to immediately inform the recipient and provide new documentation and/or a sample of the raw material for acceptance. The deadline for making these changes must be accepted by both parties. The introduction of the above changes by the supplier without informing the recipient and obtaining his/her acceptance is at the expense and risk of the supplier, who is responsible for repairing any damage caused by this. In such a situation, the supplier is responsible for any damage caused by defects in the raw material (resulting from the specification or not) and will cover all documented damages and costs that have arisen in this respect.)

10. Potwierdzenie zgodności surowca z wymaganiami specyfikacji*
(Confirmation of conformity of raw material with requirements of the specification*)
***Wypełnia dostawca (*Fills out the supplier)**

	Nazwa i/lub numer surowca (Name and/or number of raw material)	Dostawca (Supplier)	Imię i nazwisko (Name and Surname)	Podpis (Signature)	Data (Date)
Potwierdził (Confirmed by)					